



Kürbis-Lasagne

Zutaten

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Stck. Ingwer (ca. 3 cm)
2 Hokkaido-Kürbis (ca. 500 g)
1 Dose stückige Tomaten (420 ml)
Olivenöl zum Braten
1 TI Instant-Gemüsebrühe
Currypulver
Salz & Pfeffer
12 Stck. Lasagneblätter

200 g Gouda (gerieben)
2 Pck. Mozzarella (à 125g)
30 g Kürbiskerne

Für die Béchamelsauce

50 g Butter
50 g Mehl
750 ml Milch
Muskatnuss
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln schälen, Knoblauch abziehen, klein würfeln. Ingwer schälen, fein hacken. Kürbistiel entfernen, Kürbis längs vierteln, Kerne entfernen, anschließend quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem weiten Topf Zwiebelwürfel in Olivenöl glasig anschwitzen. Kürbis, Tomaten zugeben, 3-4 Min. zugedeckt mitdünsten, mit Knoblauch, Ingwer, Curry, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer kräftig würzen.

Für die Béchamelsauce 50 g Butter in einem Topf schmelzen, Mehl darin andünsten. Milch unter Rühren nach und nach angießen, aufkochen lassen, mit

Salz, Pfeffer abschmecken.

Auflaufform mit etwas Butter einfetten. Im Wechsel Lasagneblätter, Béchamelsauce, Kürbisscheiben, geriebenen Käse einfüllen. Als letzte Schicht Lasagneblätter mit Sauce und einigen Kürbisspalten einschichten, in Scheiben geschnittenen Mozzarella, Kürbiskerne darauf verteilen.

Im 190 Grad heißen Ofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 45 Min. backen.

Lust auf Lebensart

Schönes für Sie...